©Österreichischer Naturschutzbund; download unter www.biologiezentrum.at

Heckentipp

Die Mispel – ein seltenes Obstgehölz

Die Mispel – im Volksmund ‚Aschperl' genannt - war bis in die Mitte unseres Jahrhunderts hinein ein beliebtes Obst. Heute ist die Frucht meist nur mehr älteren Leuten bekannt und oft kommt es zur Verwechslung mit der wesentlich bekannteren Mistel. Vielleicht haben Sie Lust, die kulinarischen Genüsse älterer Generationen wiederzuentdecken oder Ihren Garten mit einem Mispelstrauch zu verschönern? Der folgende Beitrag porträtiert dieses seltene und attraktive Obstgehölz

Der große schwedische Botaniker Carl von Linné gab der Mispel den lateinischen Namen *Mespilus germanica*, übersetzt „Deutsche Mispel". Diese Namensgebung lässt

Thomas Kirisits

fälschlicherweise vermuten, dass die Mispel ursprünglich in Deutschland und Mitteleuropa vorkommt. In Wirklichkeit erstreckt sich ihr natürliches Verbreitungsgebiet von den Küstenbereichen des Schwarzen Meeres (Halbinsel Krim, Nordtürkei) über den Kaukasus bis in den Nordiran und den Irak.

Bereits im Altertum wurde die Mispel von den Babyloniern und Griechen kultiviert und weit über ihr natürliches Areal verbreitet. Auch die Römer beschäftigten sich mit dem Anbau der Mispel und brachten sie bis nach Mitteleuropa. Im Mittelalter war sie ein begehrtes Obstgehölz und in der Neuzeit wurde das Anbaugebiet auf große Teile des warm-gemäßigten Europas ausgedehnt. Nach dem zweiten Weltkrieg ging die Kultivierung der Mispel in Mitteleuropa zurück und die Frucht geriet weitgehend in Vergessenheit. Dies hängt wohl vor allem mit dem steigenden Angebot an anderen wohlschmeckenden Früchten zusammen, welche die Mispel vom Markt verdrängten.

Auf Lehmböden im Weinbauklima

Die Mispel ist ein wärmeliebendes, lichtbedürftiges und frostgefährdetes Gehölz, das in den wärmeren Gegenden Österreichs in der Ebene und im Hügelland kultiviert und gelegentlich verwildert vorkommt. Für den Anbau eignen sich insbesonders nährstoffreiche, kalkhältige und frische Lehmböden in Gebieten mit Weinbauklima. Auch als ökologisch und ästhetisch wertvolles Heckengehölz ist die Mispel – einen entsprechenden Standort vorausgesetzt – gut geeignet.

Obwohl die Mispel in Mitteleuropa nicht ursprünglich verbreitet ist, kann sie als eingebürgerte Pflanzenart bezeichnet werden. So findet man gelegentlich verwilderte Vorkommen der Art in lichten Laubwäldern (vorwiegend Eichenwälder), in Gebüschen und Hecken. Diese Vorkommen sind aber stark gefährdet.

Mannigfaltige Nutzung

Die Früchte der Mispel reifen von Oktober bis November. Anfangs sind sie hart, schmecken sauer und sind stark adstringierend (zusammenziehend). Erst nach einer

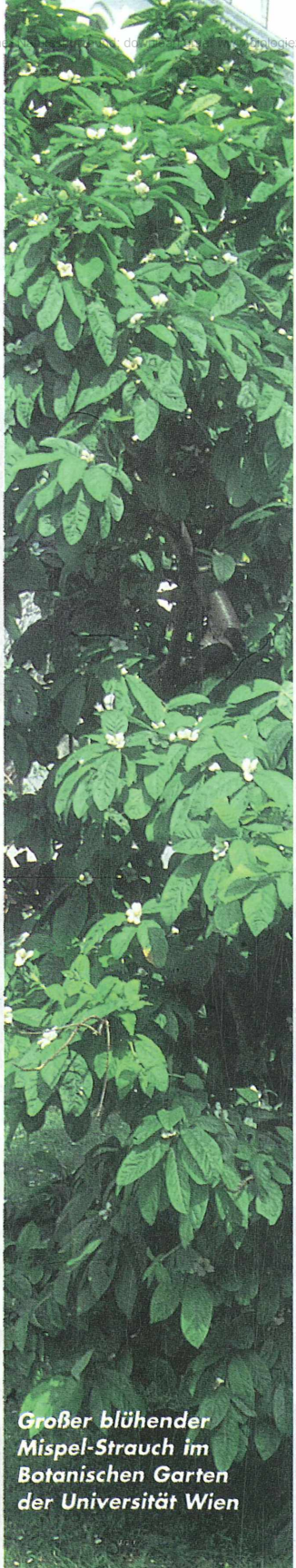
©Österreichisch

Lagerung von etwa zwei Wochen oder nach einem Frost werden sie weich und sind – im überreifen, fast schon fauligem Zustand – genießbar. Sie schmecken dann angenehm süß. Danach verderben die Früchte aber rasch. Die geringe Lagerungszeit schränkt natürlich die Verwendbarkeit der Mispel als Handelsware stark ein. Von der Mispel kennt man einige Kultursorten, die wesentlich größere Früchte als die Wildform ausbilden.

Früchte

Auch heute noch werden Aschperln im Spätherbst auf manchen Märkten zum Verkauf angeboten. In Wien kann man sie am Naschmarkt oder am Viktor Adler-Markt – um nur zwei Beispiele herauszugreifen – bekommen. Gelegentlich sieht man auf Märkten auch die wohlschmeckenden Früchte der aus Japan stammenden Wollmispel (*Eriobotrya japonica*), die mit der Mispel nicht verwandt ist, mitunter aber mit ihr verwechselt wird.

Die Aschperln eignen sich aufgrund ihres Pektinreichtums besonders zur Herstellung von Marmeladen, rein oder gemischt mit anderen Früchten. Natürlich sind sie auch als Frischobst bekömmlich. Seit einigen Jahren werden Mispel-Früchte vermehrt zu Edelbränden und zu Likör verarbeitet. Gebietsweise wurden die unreifen, gerbstoffreichen Früchte zur Klärung und Stabilisierung von Obstsäften und –weinen verwendet. In der Volksmedizin sind zahlreiche medizinische Wirkungen verschiedener Teile der Mispel bekannt. Beispielsweise hilft der Verzehr der Früchte bei Magen- und Darmerkrankungen. Mispeln werden auch von Personen mit sensibler Verdauung gut vertragen. In der modernen Küche würden sich unter Zuhilfenahme von Zutaten und technischen Geräten, die unseren Vorfahren noch nicht zur Verfügung standen, sicher neue, originelle Verwendungsmöglichkeiten für die Mispel ergeben. Man denke beispielsweise an Chutneys.



Großer blühender Mispel-Strauch im Botanischen Garten der Universität Wien

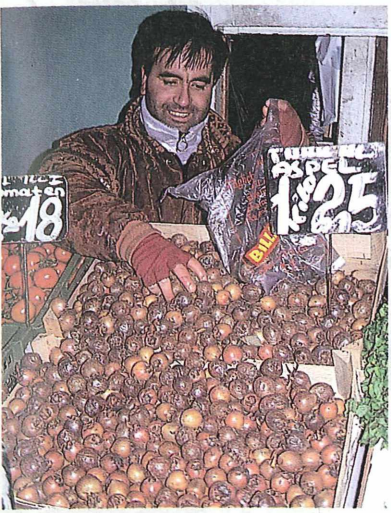
© T. Kirisits (alle)

Erhaltung und Förderung der Mispel

Allein kulturhistorische Gründe rechtfertigen die Erhaltung der Mispel als jahrhundertelang genutztes Obstgehölz. Erhaltungsmaßnahmen schließen den Schutz und die Pflege der wenigen verwilderten Vorkommen ein. Aber auch jeder einzelne kann die Mispel durch die Pflanzung eines Strauches fördern. Auch wenn keine Fruchtnutzung vorgesehen ist, besitzt

©Österreichischer Naturschutzbund; download unter www.biologiezentrum.at

die Mispel vor allem durch ihre wunderschönen Blüten einen hohen Zierwert. Vielleicht trägt auch die österreichweite Heckenpflanz-Aktion dazu bei, daß die Mispel hier und da bei der Anlage von Hecken berücksichtigt wird.

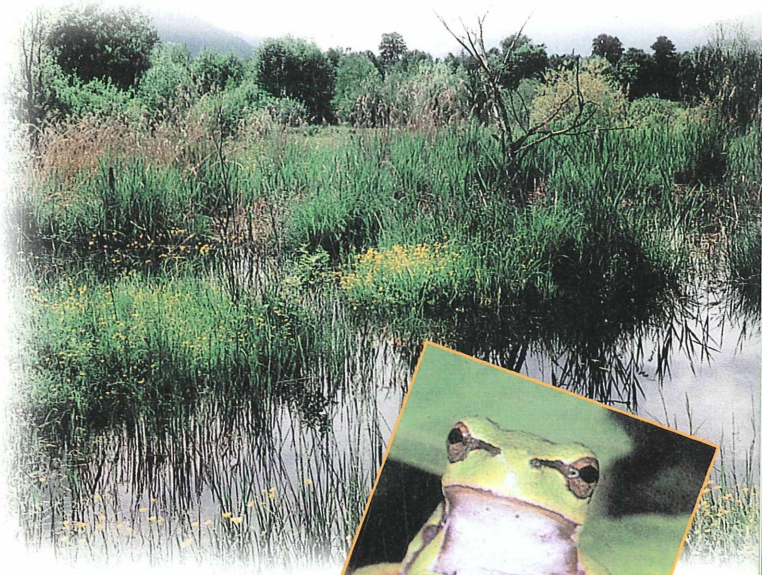


Im Spätherbst werden „Aschperln" gelegentlich auf Märkten – in diesem Fall am Viktor Adler-Markt in Wien-Favoriten - angeboten

Sollten Sie Interesse an Mispel-Pflanzen haben, wenden Sie sich bitte an die Baumschule Herzog (Koaserbauerstraße 10, 4810 Gmunden, Tel. 07612/71244-0), die Ihnen auch gerne beratend zur Seite steht.

Autor: Dipl.-Ing. Thomas Kirisits, Österreichische Gesellschaft zur Erhaltung seltener Baum- und Straucharten (ÖGEBS), Wien

Naturlehrweg „Pirtendorfer Talboden"



© R. Hofrichter

Zwischen Uttendorf und Stuhlfelden im Oberpinzgau hat sich noch ein Stück des ursprünglichen Talbodens der Salzach erhalten: Altarme, Mäander, Schilfbestände, Sumpfwiesen und kleinere Auwälder mit Erlenbeständen – sie bilden heute noch ein Refugium wertvoller Pflanzen und seltener Tiere. Der größte Teil des Oberpinzgaues aber wurde durch Trockenlegung der Sümpfe und durch die Begradigung der Salzach seines ursprünglichen Charakters beraubt, womit wertvoller Naturraum verloren ging.

Die Biotopschutzgruppe Pinzgau (eine Organisation des ÖNB) konnte gerade noch rechtzeitig diesen erhaltungs-

© F. Robl (2)

Der Lehrpfad in der Bauphase

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Natur und Land (vormals Blätter für Naturkunde und Naturschutz)

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: 1999_6

Autor(en)/Author(s): Kirisits Thomas

Artikel/Article: Heckentipp - die Mispel - ein seltenes Obstgehölz 29-31